



Lobster (*Panulirus* spp.) hidup untuk konsumsi - Bagian 3: Penanganan



© BSN 2011

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Bahan	1
5 Peralatan	1
6 Penanganan dan pengemasan.....	2
7 Syarat pengemasan.....	3
8 Syarat pelabelan.....	4
Bibliografi	6
Gambar A.1 - Diagram alir proses lobster hidup untuk konsumsi	5



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas lobster (*Panulirus* spp.) hidup untuk konsumsi yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini merupakan revisi 01-4490-1998, *Penanganan lobster hidup untuk konsumsi*

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu:

- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 4 November 2009 di Bogor. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 22 Maret 2010 sampai dengan 22 Mei 2010 dengan hasil akhir RASNI.

Lobster (*Panulirus* spp.) hidup untuk konsumsi - Bagian 3: Penanganan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengemasan lobster hidup.

2 Acuan normatif

SNI 4488.2:2011, *Lobster (Panulirus spp.) hidup untuk konsumsi – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

3 Istilah dan definisi

3.1

potensi bahaya

potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengemasan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*), mutu produk (*wholesomeness*)

3.2

metabolisme basal

istilah untuk menunjukkan jumlah keseluruhan aktivitas metabolisme dengan tubuh dalam keadaan istirahat fisik dan mental

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku lobster hidup sesuai SNI 4488.2:2011.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang digunakan sebagai bahan penolong dan media harus air laut bersih.

4.2.2 Media pengemas

Media pengemas yang digunakan dalam pengangkutan lobster hidup untuk konsumsi harus saniter dan higienis dan tidak meracuni serta mencemari produk.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

Peralatan yang digunakan adalah sebagai berikut:

- a) aerator;
- b) alat pengemas;
- c) bak air;

- d) DO meter;
- e) peralatan lain yang diperlukan;
- f) pompa;
- g) salinometer;
- h) termometer;
- i) timbangan;
- j) timer;
- k) wadah penampungan.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan yang digunakan dalam penanganan dan pengemasan lobster hidup untuk konsumsi mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran mikroba, tidak retak, tidak menyerap air, tidak mempengaruhi mutu produk dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Penanganan dan pengemasan

6.1 Penerimaan

6.1.1 Kemasan

- a) Potensi bahaya: Kontaminasi karena bahan kemasan bukan *food grade*.
- b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang *food grade*.
- c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter dan terlindung dari sumber kontaminasi.

6.1.2 Label

- a) Potensi bahaya: Kontaminasi karena bahan label bukan *food grade*.
- b) Tujuan: mendapatkan label yang *food grade*.
- c) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi, terkait keamanan pangan, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter dan terlindung dari sumber kontaminasi.

6.1.3 Media

- a) Potensi bahaya: dari bahan yang mencemari produk dan meracuni produk
- b) Tujuan: mendapatkan media yang sesuai spesifikasi lobster hidup.
- c) Petunjuk: media yang digunakan di unit penanganan, ditangani secara saniter dan terlindung dari sumber kontaminasi, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.4 Bahan baku

- a) Potensi bahaya: kerusakan fisik dan kematian lobster karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: memperoleh lobster hidup yang memenuhi persyaratan mutu.
- c) Petunjuk: dilakukan uji secara organoleptik, lobster yang mati ditolak, lobster hidup ditampung dalam wadah dengan media air laut bersih sesuai dengan habitatnya, ditangani secara cepat, cermat dan saniter. Selama penampungan kualitas air laut dipertahankan sesuai habitatnya. Lobster hidup diidentifikasi untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*) asal bahan baku.

6.2 Sortasi

- a) Potensi bahaya: lobster mati, kerusakan fisik, dan mutu lobster tidak sesuai spesifikasi karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan lobster hidup dengan mutu sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: lobster dipisahkan berdasarkan mutu secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan lobster tetap dalam keadaan hidup.

6.3. Penimbangan I

- a) Potensi bahaya: kerusakan fisik, dan mutu lobster tidak sesuai spesifikasi karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan lobster hidup dengan mutu sesuai spesifikasi..
- c) Petunjuk: Lobster ditimbang di dalam wadah secara cepat, cermat, dan saniter.

6.4 Pemingsanan

- a) Potensi bahaya: kematian lobster karena suhu pemingsanan tidak sesuai.
- b) Tujuan: mendapatkan lobster pingsan sempurna (sampai mencapai metabolisme basal).
- c) Petunjuk: lobster dimasukkan ke dalam air laut bersih, suhu diturunkan secara bertahap mencapai suhu 13 °C - 15 °C dengan mempertahankan salinitas sesuai habitatnya sampai lobster menjadi pingsan.

6.5 Penimbangan II

- a) Potensi bahaya: kerusakan fisik, dan mutu lobster tidak sesuai spesifikasi karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan lobster hidup dengan mutu sesuai spesifikasi..
- c) Petunjuk: Lobster ditimbang satu persatu secara cepat, cermat, dan saniter.

6.6 Pengemasan

- a) Potensi bahaya: kerusakan fisik, kontaminasi dari media dan kematian lobster.
- b) Tujuan: mendapatkan mutu lobster hidup yang sesuai spesifikasi.
- c) Petunjuk: lobster dibungkus dengan kertas dibagian badan dan ekor dengan bagian kepala terbuka dan atau lobster disusun berlapis secara cepat, cermat dan saniter dengan menggunakan media kemudian dikemas dalam wadah styrofoam, ditutup rapat (*seal*) dan diberi label. Suhu dalam kemasan dipertahankan 13 °C -15 °C selama transportasi.

6.7 Pemuatan

- a) Potensi bahaya: kematian lobster karena kesalahan penanganan.
- b) Tujuan: mendapatkan lobster hidup yang sesuai spesifikasi mutu.
- c) Petunjuk: lobster hidup dimuat dan ditransportasikan dengan mempertahankan suhu 13 °C - 15 °C maksimal 24 jam.

7 Syarat pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan lobster hidup harus bersih, tidak mencemari produk yang dikemas dan memenuhi persyaratan keamanan pangan.

7.2 Teknik pengemasan

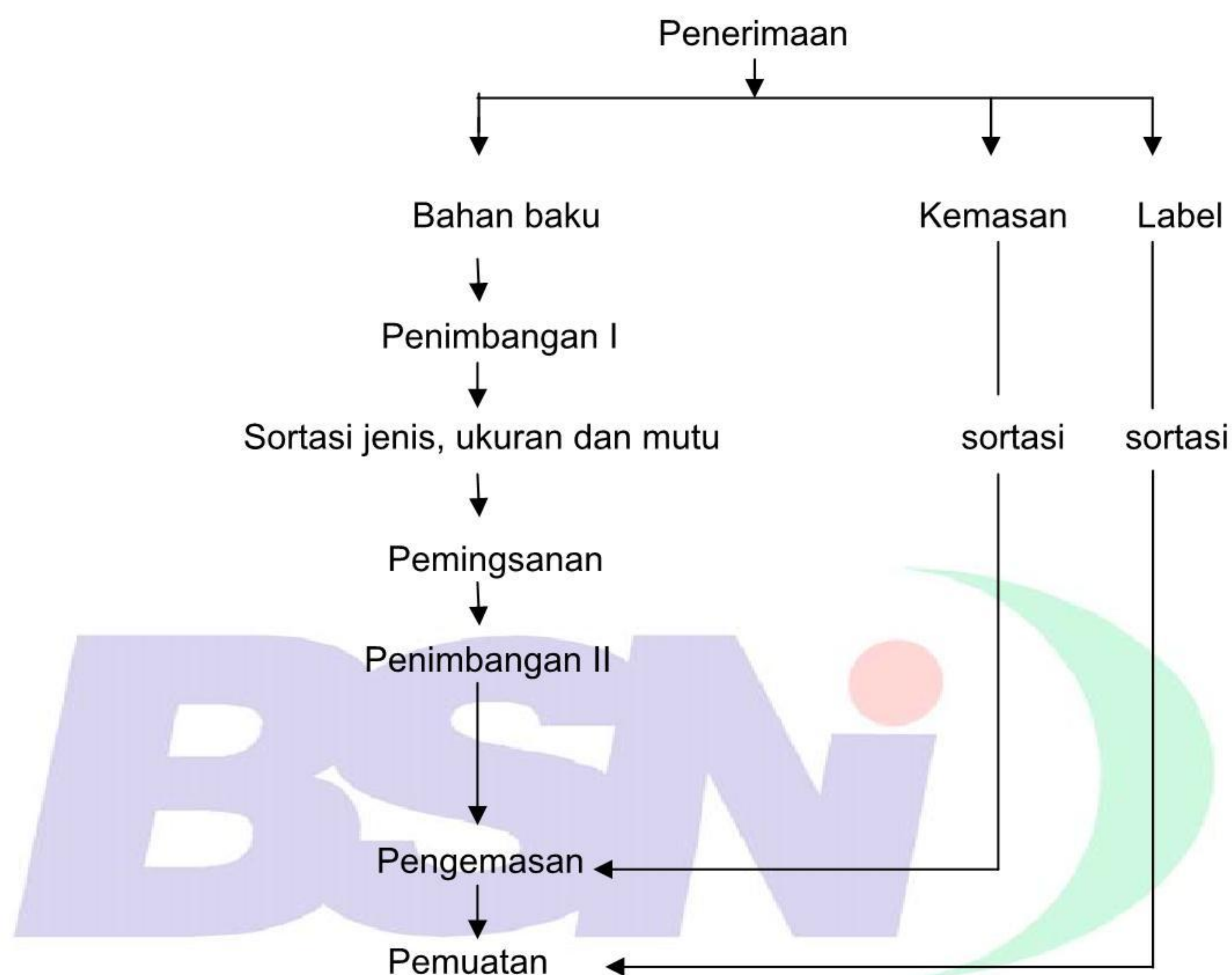
Produk lobster hidup dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis. Pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk akhir.

8 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk lobster hidup yang diperdagangkan agar diberi label dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) nama produk;
- b) berat bersih atau isi bersih;
- c) daftar bahan yang digunakan;
- d) nama dan alamat produsen pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi.



Lampiran A
(informatif)**Diagram alir proses lobster hidup untuk konsumsi****Gambar A.1 - Diagram alir proses lobster hidup untuk konsumsi**

Bibliografi

Peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK 00.05.55.6497 tahun 2007, *tentang Bahan kemasan pangan.*







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id